



赤坂店

2017年 4月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,480税込)コース 7品

- 榮林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
- 香菇魚翅(フカヒレとナメコの卵白スープ)
- 蘭花蝦仁(小海老とブロッコリーの塩炒め)
- 点心二道(焼売、翡翠餃子)
- 咖喱鶏塊(鶏肉のカレー風味仕立て)
- 酸辣湯麵(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

¥8,000 (¥8,640税込)コース 7品

- 榮林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
- 干貝魚翅(フカヒレの干し貝柱スープ)
- 澄皮蝦仁(海老の薄皮包み蒸し)
- 点心二道(焼売、特製春捲)
- 彩菜肉片(豚ヒレ肉と彩り野菜炒め)
- 酸辣湯麵(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

¥10,000 (¥10,800税込)コース 8品

- 榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 紅焼菜魚翅(フカヒレの極上醤油煮込み)
- 春菜炒蝦仁(海老と春野菜の塩炒め)
- 蠔油牛肉片(国産牛フィレ肉のオイスターソース炒め)
- 辣子鮮扇貝(活ホタテのピリ辛炒め)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 酸辣小湯麵(スーラータンメン)
- 美味果甜心(本日のデザート)

¥13,000 (¥14,040税込)コース 8品

- 榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 蟹肉菜魚翅(カニ入りフカヒレ煮込み)
- 蚕豆明蝦球(大海老と空豆の塩炒め)
- 時菜牛肉片(国産牛フィレ肉と季節野菜の炒め)
- 干焼蒸鱈魚(サワラの蒸し物ピリ辛ソース)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 酸辣小湯麵(スーラータンメン)
- 美味果甜心(本日のデザート)

¥16,000 (¥17,280税込)コース 8品

- 榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 紅焼菜扒翅(フカヒレの姿煮込み 青菜添え)
- 芝麻明蝦球(大海老のピリ辛ゴマソースかけ)
- 富皮牛肉菜(国産牛肉と野菜のユバ巻き)
- 蒸蛋鮮花蛤(活きハマグリ茶碗蒸し)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 今天的主飯(選択式 本日のお食事)
- 美味果甜心(本日デザート)

¥26,000 (¥28,080税込)コース 10品

- 榮林冷拼盆(活アワビと中華前菜盛り合わせ)
- 紅焼菜扒翅(フカヒレの姿煮 白湯コラーゲン仕立て)
- 兩吃卷鮮蝦(活巻き海老の焼き物と蒸し物)
- 鮮果一冰菓(お口直しのワンスプーンシャーベット)
- 蘿蔔牌牛排(国産ブランド牛のステーキピリ辛おろしソース)
- 四色宝焼売(花形黒豚焼売と上海蟹入榮林茶碗蒸し)
- 糖醋旬鮮魚(北海道産鮮魚の揚げ物 甘酢仕立て)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 今天的主飯(選択式 本日のお食事)
- 美味果甜心(本日デザート)

※アレルギー、又は苦手なものやお好みのお味がございましたらご予約、又はオーダーの際
お気軽にお申し付け下さい。仕入れた食材など ご予算の範囲内でアレンジ致します。
(スーラータンメンが苦手な方には他の麺類・ご飯類もお出することも可能です。)

注)10名様以上の御予約で8,640円(税込)以上のコース料理のお客様に限り2時間制飲み放題お一人様2,160円(税込)
(瓶ビール・老酒・焼酎・ウイスキー・杏露酒・桂花陳酒・ソフトドリンク)

※全コース2名様より承ります。(要予約)

5月の特選コースメニューは、4月25日よりお振り致します。

